

сприятливі умови для розвитку гнилісної мікрофлори і продовжує строки зберігання продукту.

Вміст вітаміну С зменшився за 24 год зберігання за стандартних умов на 2 %. Це пояснюється тим, що вітамін С дуже нестійкий, але при мінусових температурах він зберігається краще. За місяць вміст вітаміну С зменшився на 6,8 %.

### **Висновки.**

1. Обґрунтовано доцільність використання рослинної сировини при виробництві м'ясних функціональних продуктів та оптимальний рецептурний склад м'ясних напівфабрикатів з рослинною начинкою. На основі дегустаційної оцінки доведена технологічна сумісність рослинних добавок з основними компонентами харчової системи.

2. Досліджено зміни фізико-хімічних показників м'ясних сраз з рослинною начинкою під впливом термічної обробки та в процесі зберігання.

3. Включення у раціон харчування людини запропонованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів, дає змогу збільшити ресурси БАР, необхідних для організму людини.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Здобнов А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Київ : Лада Год, 2009. – 680 с.

## **ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ М'ЯСА ДИЧИНИ**

**Ю. В. Лінійчук**, студент групи ТРГм-61 (Ж), спеціальність 181 Харчові технології, освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

**Т. Ю. Суткович**, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Цікавість до здорового харчування викликане швидким темпом життя, погіршенням екологічності навколишнього середовища, якості медичного обслуговування. Ці фактори негативно впливають на імунну систему, що призводить до росту захворювань населення різного спрямування.

Сучасні індустріальні технології виробництва харчових продуктів, в яких широко використовуються жорсткі інтенсивні режими обробки сировини поглиблюють негативний вплив на людський організм. Жорсткі режими обробки нативної сировини призводять до значної втрати біологічно активних речовин [1, 2]. Тому люди, які планують тривалий час бути працездатними і активними, велику увагу приділяють продуктам харчування – а саме екологічно чистій сировині та технологіям, які б забезпечували максимальне збереження всього цінного під час переробки.

Одним із варіантів вирішення цієї проблеми є приготування страв із м'яса дичини із застосуванням новітніх методів попередньої обробки.

М'ясо диких тварин завжди вважалося корисною їжею. По-перше, дикі тварини харчуються натуральними кормами, до того ж далеко від промислових зон. По-друге, вони ведуть рухливий спосіб життя, що позитивно позначається на консистенції їх м'яса – воно досить щільне і не дуже жирне. В силу цих факторів м'ясо диких тварин одночасно має високі поживні та дієтичні властивості.

М'ясо дичини є нежирним продуктом, так як містить лише 1–3 % ліпідів. Але воно багате протеїнами – 15–20 %. А особливістю є те, що вміст в ньому мікроелементів значно більший, ніж у свійських тварин [4].

Метою даної роботи є удосконалення технології приготування м'яса дикого кабана для закладів ресторанного господарства та визначення впливу вакууму на отримання безпечної, якісної та біологічно цінної готової продукції.

Для досягнення поставленої мети необхідно було вирішити низку взаємопов'язаних завдань:

- науково обґрунтувати доцільність застосування вакууму у виробництві м'ясних напівфабрикатів із м'яса дикого кабана;

- дослідити вплив вакууму на органолептичні показники якості готової продукції, отриманої за удосконаленою технологією;

- дослідити мікробіологічні показники м'ясних напівфабрикатів.

Першим етапом досліджень було визначення тривалості вакуумування та визначення впливу цієї обробки на органолептичні показники готових страв. Для цього м'ясо дикого кабана

(декілька порцій) поміщали в спеціальну вакуумну установку, де витримували при величині тиску 20 кПа. Одну партію витримували протягом 60 хв, іншу – 120хв.

За традиційною технологією приготування страв із м'яса диких тварин передбачає його замочування в різних розчинах. Тривалість такої обробки від 6–12 год до кількох діб. Це необхідно для того, щоб видалити специфічний аромат, притаманний такому м'ясу.

Процес замочування проводили в гіпобаричних умовах, зануривши одну партію сировини в яблучне пюре свіжоприготовлене, а другу – в апельсиновий свіжовилучений сік. Підготовлені таким чином дрібно шматкові напівфабрикати тушкували за традиційною технологією. За допомогою органолептичних показників визначали вплив тривалості вакуумування на якість отриманих виробів. Контролем слугувало свіже м'ясо свинини (контроль 1) та заморожена свинина (контроль 2). Контроль 2 вибраний тому, що ми працювали із м'ясом дикого кабана, яке було заморожене.

Аналізуючи дані органолептичної оцінки отриманих страв можна зробити висновок, що найкращі показники мали страви із м'яса, яке попередньо вакуумувалось в апельсиновому соці протягом 120 хв з величиною тиску 20 кПа. М'ясо, підготовлене за такою технологією характеризувалось помірною ніжністю. Був повністю відсутній специфічний аромат, притаманний м'ясу диких тварин, а сік, який всотувався в процесі вакуумування в клітинні структури надавав особливо приємних ноток фруктової насолоди.

Економічна доцільність цього ефекту полягає в тому, що вакуумування м'яса диких тварин надає змогу використовувати для приготування м'ясних напівфабрикатів м'яса дичини жорсткіше, з більшим вмістом сполучної тканини, а готова продукція характеризується більшою соковитістю та ніжністю. Використання м'яса не за кулінарним призначенням не впливає на органолептичні показники готового продукту. Застосування такої технології сприяє задоволенню потреб людини в повноцінному та безпечному харчуванні, не завдає негативного впливу на організм людини.

**Висновки.** Проведені дослідження дають змогу стверджувати, що застосування таких технологічних прийомів як вакуумування м'яса дикого кабана з проведенням цього процесу у

апельсиновому соці, призводить до того, що якість готових виробів характеризується помірною ніжністю, відсутністю специфічного аромату та набутим приємно-фруктовим смаком. Така обробка дає можливість скоротити процес замочування м'яса в декілька разів та отримати збалансований, вишуканий харчовий продукт.

#### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Дымань Т. Н. Новые тенденции в питании человека / Т. Н. Дымань, С. И. Шевченко, С. В. Берзина. – Київ : Гнозис, 2007. – 76 с.
2. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти / Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с.
3. Штик І. Якісні показники та біологічна цінність м'яса диких тварин / І. Штик, Т. Іванова, О. Дидюк / Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, Issue 2. – С. 157–162.
4. Авраменко Н. О. М'ясо диких тварин: особливості та склад / Н. О. Авраменко / Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2017. – № 3. – С. 108–109.

#### **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОБЛІПИХІ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**К. В. Мойса**, студентка групи ХТ-18м-4, спеціальність Харчові технології;

**А. М. Савченко**, студентка групи ХТ-19м-3, спеціальність Харчові технології

**А. Г. Фарісєєв**, к. т. н., доцент кафедри харчових технологій – науковий керівник

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара*

На сучасному етапі розвитку людства найбільш результативною є концепція створення функціональних продуктів харчування, які призначені для щоденного вживання. Такі продукти мають збалансований склад і збагачені специфічними компонентами, основна роль яких – регуляція роботи організму і підтримання його ефективної життєдіяльності. На відміну від звичайної їжі функціональні продукти є не тільки джерелом енергії, але і дієвими внутрішніми регуляторами обмінних процесів.

Розробка функціональних жирорісних продуктів передбачає створення продуктів, збалансованих за оптимальним жирокислотним складом і вмістом жироподібних речовин, що мають відповідні функціональні властивості.